

Le comptoir de **BALTHAZAR**

» Les entrées – Starters »

Terrine du moment, pickles d'oignons rouges et mesclun

• *Meat terrine with red onion pickles and salad* •

OU

Velouté de potimarron, œuf parfait cuit à 64° et chorizo rôti

• *Pumpkin velouté, egg and roasted chorizo* •

» Les plats – Main course »

Côte de porc, sauce barbecue maison à la bière

• *Pork ribs with homemade beer barbecue sauce* •

OU

Poisson du moment

• *Fish of the day* •

Les plats sont accompagnés d'un risotto de petit épeautre et légumes racines

» Le fromage – Cheese »

Salade de roquefort et pommes à la menthe fraîche, cassis

• *Blue cheese roquefort with apple and mint, blackberry* •

» Les desserts »

Ganache montée au chocolat noir et confit d'agrumes
streusel au cacao et fleur de sel

• *Dark chocolate whipped ganache with citrus confit, cocoa streusel with salt* •

OU

Tarte tatin à la poire et crème diplomate au citron yuzu

• *Pear tart with yuzu cream* •

OU

Café ou thé accompagné de gourmandises provençales

• *Gourmet coffee or tea with provençal specialities* •

*Tous les plats sont élaborés sur place sauf certains dans le café gourmand.
Merci d'indiquer toutes vos allergies alimentaires avant la prise de commande,
selon lesquels, aucune alternative ne pourra être proposée.*

Toute place occupée par une personne de plus de 3 ans sans consommation alimentaire sera facturée 20€.

Formule entrée/plat ou plat/fromage ou dessert 28€ TTC

1 starter/1 main course or 1 main course/1 dessert

Menu complet sans fromage

34€ TTC

Full menu without cheese

avec fromage

40€ TTC

